



La Prima di WineNews.it



n. 126 - ore 10:00 - Sabato 4 Luglio 2009 - Tiratura: 24094 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Tutti insieme al "Giardino dei profumi" di WineNews

Una leggenda narra che la pianta della salvia fu benedetta dalla Madonna perché proteggesse Gesù Bambino dai soldati di Erode e per questo si dice che abbia mille proprietà curative. "Eccola là, la salvia è quella con le foglioline rugose che la mamma mette nel pollo arrosto!". "Invece quello è il rosmarino, con le sue foglioline abbiamo preparato una tisana profumatissima a scuola". Quanti colori, odori e sensazioni piacevoli abbiamo scoperto tutti insieme a Gabriella, mamma di Pietro e Anna, e agronoma, nel "Giardino dei profumi" di WineNews!



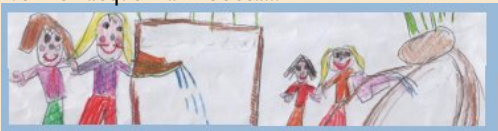
I pensieroini "di gusto" dei piccolissimi

Dalle parole ai fatti, non ci fermiamo, perché ne siamo davvero convinti: per un mondo migliore, anche in agricoltura, bisogna investire nell'educazione al gusto per tutti i bambini, ad iniziare dai piccolissimi. E con "La nostra terra DACG" ("Da Amare Con Gusto"), il progetto realizzato da WineNews con le scuole di Montalcino, facciamo proprio questo. E dopo quella con i contributi delle classi della Scuola Primaria, ecco "La Prima" dei bambini della Scuola per l'Infanzia dell'Istituto Comprensivo Insieme di Montalcino, ovvero gli ideatori dei pensieroini "di gusto" del numero speciale di oggi. Buona lettura, e se volete e potete, fate qualcosa anche voi!
Alessandro Regoli - Irene Chiari

Cronaca

L'irresistibile profumo del forno e del pane

Per gustare tutti i sapori ed i profumi delle piante aromatiche non c'è niente di meglio del pane, alimento preferito dei bambini. Ed allora andiamo a vedere come si fa il pane, visto che la nonna di Federico è una delle fornaie di Montalcino. Impastato con acqua, lievito e farina, dobbiamo aspettare che la pasta come per magia diventi più soffice e gonfia, poi via in forno a cuocere! All'uscita dal forno un delizioso profumo fa venire l'acquolina in bocca...



Primo Piano

Col gusto... C'è più gusto! Il nostro percorso sensoriale attraverso i profumi della nostra terra

Il 30 giugno si è concluso l'anno scolastico anche per le classi della Scuola dell'Infanzia, e per augurare a tutti i bambini e, nuovamente, a tutti i suoi lettori, una splendida estate, WineNews ha deciso di realizzare un secondo numero speciale de "La Prima di WineNews", con i contributi nati dalle esperienze degli alunni della Scuola per l'Infanzia dell'Istituto Comprensivo "Insieme" di Montalcino, nel progetto "La nostra terra DACG" ("Da Amare Con Gusto"). Da qui in poi lasciamo loro "la penna". Buona lettura...

... "Con il progetto "Lettori in erba" abbiamo iniziato un percorso sensoriale che ci ha portato ad esplorare il nostro territorio ed assaporare profumi, odori, sapori, suoni, paesaggi. I sensi sono stati le vie di accesso ad mondo esterno. Per cogliere il senso più vero e profondo degli esseri e delle cose. Che divertimento quando, con "Il profumo delle note", abbiamo cantato e ballato per far capire a tutti quanto sia importante rispettare e amare la natura... "Bello l'ambiente e belle le persone!": ecco il messaggio del nostro spettacolo "L'uomo che piantava gli alberi", momento conclusivo del laboratorio teatrale "Il gusto del teatro".

Frutta e ortaggi oltre che buoni possono essere "gustosi" per la vista. Giuseppe Arcimboldo, pittore italiano del '500, ha utilizzato, frutta, ortaggi, foglie, fiori per realizzare ritratti originali e suggestivi. Che gioia riconoscere e comprare dal fruttivendolo Andrea la frutta e la verdura delle quattro stagioni! Come sono belli i ritratti che abbiamo realizzato alla maniera dell'Arcimboldo! E' stato gustoso giocare alla "scorpacciata artistica" mettere sul piatto, carote, finocchi, pomodori, mele, pere e altri prodotti dell'orto per rappresentare la nostra faccia e alla fine dell'opera... buon appetito!"

Focus

Meraviglia!!! Nel deserto del nostro giardino è spuntato il rosmarino...

C'era una volta un angolo del giardino della scuola desolato, dove non cresceva neppure l'erba. Ma un giorno sono arrivati i babbi di Ettore e di Rachele che ci hanno portato i vasi e la terra, e Irene ed Alessandro che ci hanno regalato semi e palette. È cominciata così una bella avventura. Chi l'avrebbe mai detto che da quei microscopici semini neri che non riuscivamo neppure a prendere in mano sarebbero nate quelle meravigliose e profumatissime piante di menta! Poi la passione ci ha preso e abbiamo seminato salvia, rosmarino, timo e origano. Tutti i giorni ci hanno tenuti impegnati, i semini ci stavano regalando tante deliziose piantine, così minuscole che avevano bisogno delle nostre cure. Le abbiamo innaffiate e così sono cresciute, e con i rametti abbiamo realizzato tanti giochi divertenti, dove ad occhi bendati dovevamo indovinare di chi era quel profumo delizioso e invitante. Abbiamo scoperto come sono più gustosi i cibi con il profumo ed il sapore del nostro lavoro. Piccoli semi con acqua, sole e tanto amore hanno cambiato il gusto delle cose.



Wine & Food

La "magia bianca" è la magia buona, buona come il burro...

La "magia bianca" è la magia buona, e noi abbiamo provato a farne una, e vi diciamo come si fa: mettiamo in un vasetto di vetro due buste di panna liquida, chiudiamo bene bene ed agitiamo per almeno venti minuti, facendo a turno per non stancarsi troppo. mPoi bisogna colare il contenuto, togliendo il liquido rimasto, e, "abracadabra", otteniamo un impasto morbido di colore giallo chiaro... il burro! Ma che bontà, spalmato sul pane fresco! Meglio se con un po' di marmellata...

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"L'educazione alimentare dovrebbe essere materia scolastica come l'italiano e la matematica". Parola di Massimo Montanari, uno dei massimi esperti di storia dell'alimentazione.

"C'è già stata un'evoluzione, dalla nutrizione alla prospettiva culturale, cioè i significati storici e sociali che il cibo comunica. Ora bisogna arrivare anche all'educazione del gusto".

